Yalın Üretim
TPM, 6 Sigma

Kalite
Gıda Güvenliği

Çevre
İş Güvenliği

Veri
Analizi

"Türkiye'nin En İyisi:
Doğru ve Etkili Sistem Kurmak
İsteyenlerin Tercihi"

Tedarikçi Denetimi
Tedarikçi Geliştirme

Etik Ticaret
Sosyal Sorumluluk

İnsan
Kaynakları

www.okyanusdanismanlik.com
"Akıllı Yönetim Sistemleri kurar"

No: 22

Yemek Sektöründeki **KKN - O-ÖKP** Örnekleri

www.okyanusbilgiambari.com

- KKN'ler
  - Pişirme
    - Et: en az 63C
    - Tavuk: en az 74C
  - Kızartma
    - Yağ sıcaklığı en fazla 180C
  - Yıkama
    - Yıkama suyundaki serbest klor miktarı
      - 1.Aşama: Ön Yıkama
      - 2. Aşama: Yıkama (En az 50 ppm klorlu su ile)
      - 3. Aşama: Durulama (En fazla 0.5 ppm kalıntı klor)

www.okyanusdanismanlik.com

- Operasyonel ÖKP'ler
  - Çözündürme
    - 4C'de veya
    - *sıcaklığı 21°C'den daha az olan akan su altında en fazla 4 saat içinde yapılması*
    - *Mikrodalgada*
  - Isıtma
    - 1 saat içinde 75C'ye ısıtılmalı
    - Isıtma sadece bir kez yapılmalı
  - Şoklama
    - *-40C'de, ürün iç sıcaklığı -20C, süre: 45 dak*
  - Soğutma
    - 2 saat içinde 60C'den 10C'ye soğutma ve 4C'de depolama ve en fazla 5 gün içinde tüketilmesi
    - Soğutma sadece bir kez yapılmalı
  - Sunum
    - Sıcak gıdalar: En az 60C
    - Soğutulmuş gıdalar: En fazla 4C
  - Porsiyonlama
    - 4C'de veya
    - 30 dakika içinde tekrar soğuk/donuk depoya
  - Girdi Kontrolü (Soğuk - donuk zincir girdileri)
    - Soğutulmuş gıdalar: En fazla 4-7C
    - Donuk gıdalar: En az (-18C) (-12C) arası
  - Taşıma
    - Sıcak gıdalar: En az 60C
    - Soğutulmuş gıdalar: En fazla 4-7C
    - Donuk gıdalar: En az (-18C) (-12C) arası
  - Soğuk Depolama
    - Sebzeler: Kaliteye zarar vermeyecek düşük sıcaklıkta
    - Hayvansal Gıdalar: 1 -4°C'de
  - Donuk Gıda Depolama
    - -18C'de depolama veya
    - 4C'de depolama ve 5 gün içinde tüketim

www.okyanusdanismanlik.com

- www.okyanusbilgiambari.com
- Dr. Murat Ozdemir, Nisan,07/ Aralık07-D01
  www.okyanusdanismanlik.com
  Okyanus@okyanusdanismanlik.com
  - © Copyright 2007 Okyanus Danışmanlık. Her hakkı saklıdır. İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.
- Kaynakça: CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED AND COOKED FOODS IN MASS CATERING (CAC-RCP 39 1993)